

TINA-Messerfabrik – Höchste Qualität seit über 150 Jahren

TINA 2015 im Museum der Gartenkultur, Illertissen

Baumschuler und Gärtner vertrauen **auf wertvolles Werkzeug**





mg:
Museum der Gartenkultur

Scharfe
Sachen

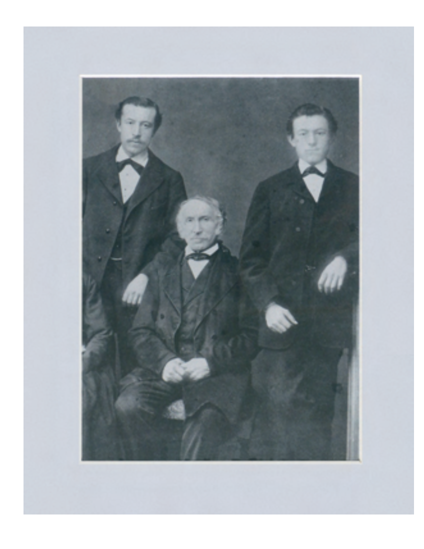
Die Geschichte
der gärtnerischen Schneidegeräte
11. April bis 13. September 2015

Museum der Gartenkultur
Jungviehweide 1
D-89257 Illertissen
Telefon +49 7303 9524747
kontakt@museum-der-gartenkultur.de
www.museum-der-gartenkultur.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag
11.00 - 18.00 Uhr



TINA-Messerfabrik gegründet 1854 in Pfullingen / Württemberg



1. Johann Friedrich Schwille 1824 - 1900
Bauer und Messerschmied



2. Gottlieb Friedrich Schwille 1867 - 1940
Messerschmiedemeister

1845:
Der Pfullinger Bauernsohn Johann Friedrich Schwille (1824 - 1900) erbt 30 württembergische Morgen Land von seinem Vater. Diese landwirtschaftliche Fläche ist zu klein, um damit eine Familie zu ernähren. Was soll er tun? Er sieht zwei Möglichkeiten: Nach Amerika auswandern oder sich ein zweites Standbein aufbauen.

Johann Friedrich entscheidet sich für Letzteres.
In Schaffhausen lernt er den Beruf des Messerschmieds. Zurück in Pfullingen fertigt er ab 1854 Bauerntaschenmesser im Nebenerwerb. Hauptberuflich ist er Landwirt. Das Messergeschäft läuft immer besser und so entwickelt sich das zweite Standbein nach und nach zum Haupterwerb der Familie.

1885:
Gottlieb Friedrich Schwille (1867 - 1940), der Sohn des Gründers, steigt in den Betrieb ein. Noch im selben Jahr lässt er die Messerschmiede bei der Handwerkskammer eintragen.
Neben der Messerherstellung begründet Gottlieb Friedrich einen Großhandel für den landwirtschaftlichen Bedarf, der bis zum ersten Weltkrieg besteht. Eine bis heute wichtige Weichenstellung: Gottlieb Friedrich beginnt mit dem Export. Erste Vertriebskanäle etabliert er in die Schweiz und auf den Balkan. Um 1910 erschließt er mit Mittelamerika einen wichtigen Absatzmarkt. Unter der Marke „El Indio" liefert Schwille über Hamburger Exporthäuser bis nach Honduras und Nicaragua.
1919 zieht die Firma mit inzwischen 15 Mitarbeitern von Pfullingen ins benachbarte Reutlingen. Dafür sprechen praktische Gründe wie die größere Nähe zum Bahnhof oder zum Zoll.



3. Friedrich Schwille 1906 - 1993
Messerschmiedemeister



4. Sieghard Friedrich Schwille geb. 1953 mit Ehefrau und Tochter Christine Marie Louise in 5. Generation

1924:
Mit Friedrich Schwille (1906 - 1993) tritt die dritte Generation in den Familienbetrieb ein. Bis dahin heißen die Produkte wie die Inhaberfamilie: „Schwille“.
Der junge Friedrich macht sich auf die Suche nach einem Namen, der überall auf der Welt möglichst gleich ausgesprochen wird. Er entscheidet sich für „T I N A“.

1927 wird die Marke beim Deutschen Patentamt registriert. Sie ziert seit damals jedes Messer der Firma. 1945 zerstören Bomben das Firmengebäude. 1953 errichtet Friedrich Schwille einen Neubau, den heutigen Unternehmenssitz. Er beschäftigt inzwischen 30 Mitarbeiter.

1983:
Diplom-Kaufmann Sieghard Schwille (geb.1953) steigt 1983 in den Familienbetrieb ein.
Bereits ein Jahr später führt er die „verlängerte Werkbank“ ein, lagert also Arbeitsgänge an Zulieferer aus. Erfreulich konstant ist die Auftragslage bei TINA.

Pro Jahr werden in Reutlingen rund 200.000 Messer geschmiedet. 2014 gingen diese in 35 Länder der Welt. Von den schwäbischen Streuobstwiesen über belgische Rosensträucher und amerikanische Pekannussbäume bis zu neuseeländischen Kiwi-Plantagen:
Veredlungsmesser von TINA sind weltweit erste Wahl.



TINA Gartenmesser Fertigung aus dem Jahr 1954



Lageplan von 1877



schmieden



scharfschleifen



feinschleifen



Unser Stammhaus in Pfullingen um 1895



härten

TINA Schuhmacher- und Sattlermesser Sortiment 1948



Härteprüfung



Arbeitsalltag um 1930

Das alte Lohnbuch der TINA-Messerfabrik gibt Einblick in die Arbeitswelt um 1930 – weit weg und doch noch gar nicht so lange her. Karl Reiner, geboren am 6.6.1910, kommt 1924 als Lehrjunge in die Messerschmiede. 1934 verdient er als Geselle 23,15 Reichsmark pro Woche (brutto). Als lediger Messerschmied lebt er – wie damals üblich – im Haus des Meisters. Für Kost und Logis berechnet dieser ihm 7,15 Reichsmark pro Woche. Darin enthalten sind Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Vesper.
Die Arbeitszeit ist festgehalten wie folgt: 7:00 - 12:00 Uhr und 13:00 bis 17:00 Uhr mit je 20 Minuten Pause. Urlaubsanspruch gibt es auch. Einem Lehrling stehen drei Tage Urlaub pro Jahr zu, ein Geselle erhält immerhin fünf.
Übrigens: In seiner Freizeit ist Karl Reiner Vorstand des Gomadinger Gesangsvereins und spielt zudem leidenschaftlich gern Theater. Im Alter von 80 Jahren stirbt er auf der Bühne beim Theaterspielen.

Unternehmensporträt TINA Messerfabrik

Die TINA-Messerfabrik in Reutlingen fertigt seit 1854 Spezialmesser in handwerklicher Tradition. Gärtner, Baumschulen und Gartenliebhaber auf der ganzen Welt vertrauen auf die hochpräzisen Veredlungsmesser, Hippen, Abziehsteine und Baumsägen aus der schwäbischen Messermanufaktur.
Seit mehr als 150 Jahren setzt TINA Kundenwünsche und Anforderungen aus aller Welt um – lange vor der Ankunft des Internets erreichten diese das Unternehmen über Gärtnereien, Gartenbauhochschulen oder die Reutlinger Pomologie.
Heute werden circa 90% des weltweiten Bedarfs an professionellen TINA Veredlungsmessern in Reutlingen gefertigt. Damit ist das Unternehmen konkurrenzlos.
Neben Spezialmessern für den Gartenbau stellt TINA pro Jahr circa 60.000 Schuhmachermesser her, die in die Maghreb-Staaten und darüber hinaus exportiert werden.



TINA-Messerfabrik – Höchste Qualität seit über 150 Jahren





Kopulation

(Reiserveredlung)

Das Hauptmerkmal der Kopulation ist, daß Reis und Unterlage ungefähr gleich stark sind. Die Unterlage darf etwas dicker sein als das Reis, aber niemals umgekehrt.
Pflanzen, die durch Kopulation vermehrt werden, sind z.B. Obstgehölze, Rhododendren, Ziergehölze

Durchführung:
– Unmittelbar vor dem Kopulieren wird an der Unterlage (a) und am bleistiftstarkem Edelreis (b) + (c) ein glatter, schräger Schnitt von mindestens 3 – 4 cm Länge durchgeführt.

– Die Schnittflächen werden anschließend aufeinander gesetzt (d). Das Wichtigste dabei ist, daß wenigstens auf einer Längsseite Kambium auf Kambium liegt.

– Die Veredlungsstelle wird dann fest mit Bast verbunden (e) und ganz mit Wachs verstrichen (f).

Zeitpunkt: März - Mai, August bei Kirschen

Voraussetzungen:
– größerer Bedarf an Edelreisern als bei der Okulation oder Chip-budding.
– Edelreis und Unterlage müssen im Durchmesser übereinstimmen

Okulation

(Augenveredlung)

Das Okulieren ist die gebräuchlichste und schnellste Veredlungsmethode in Baumschulbetrieben. Ein Auge der gewünschten Art oder Sorte wird hinter die Rinde der Unterlage geschoben, wächst dort an und treibt später aus.

Pflanzen, die durch Okulation vermehrt werden, sind Rosen, Obst- und Ziergehölze

Durchführung:
– Das obere Ende vom Reis zeigt zum Körper. Das Messer wird 1 - 2 cm unterhalb des Auges angelegt und sehr flach durch das Holz gezogen. Oberhalb des Auges wird nur gerissen, so daß ein langer Rindenstreifen entsteht.

– An der Unterlage wird ein T-Schnitt ausgeführt. Der horizontale Schnitt beträgt ca. 0,5 cm, der vertikale ist etwa 2 - 3 cm lang. Die Rindenflügel werden mit dem Messer gelöst.

– Dann wird das Auge hinter die Rinde geschoben und das überstehende Rindenstück des Auges genau im Horizontalschnitt abgeschnitten.

– Anschließend wird die Veredlungsstelle, meist mit einem Okulations-Schnell-Verschluß (OSV), verbunden.

Zeitpunkt: Juli – September

Voraussetzung: Rinde muß sich lösen







Chip-budding

(Spanveredlung / Augenveredlung)

Chip-budding ist seit ca. 100 Jahren bekannt, aber erst wieder in den 70er Jahren populär gemacht worden.

Pflanzen, die durch Chip-budding vermehrt werden können, sind z.B. Obstgehölze, Zierkirsche, Flieder, Rosen.

Durchführung:
– Vom Edelreis wird ein Auge (a) geschnitten und an der Unterlage (b) wird ein möglichst gleich großes Stück herausgeschnitten.

– Das Auge wird in die Unterlage eingesetzt (c). Wichtig ist, daß das Kambium des Auges auf dem Kambium der Unterlage liegt.

– Die Veredlung wird mit einem Gummiband dicht schließend verbunden (d), das Auge bleibt dabei frei. Bewährt hat sich auch der Einsatz einer durchsichtigen Folie.

Zeitpunkt: März – September

Voraussetzungen:
– Es kann unabhängig vom Lösen der Rinde veredelt werden.
– Reis und Unterlage verwachsen schnell





Die Kunst, ein Messer zu schmieden

Bei TINA wird jedes Messer in bewährter handwerklicher Tradition gefertigt. Bis zu 65 Arbeitsschritte sind notwendig, bevor das fertige Messer mit dem Markennamen geprägt und in die Welt hinaus geschickt wird.
TINA zählt zu den wenigen Handwerksbetrieben, die Messerschmiede ausbilden. „Das Spezialwissen unserer Mitarbeiter findet sich nicht am Arbeitsmarkt, daher bilden wir traditionell selbst aus“, erklärt Inhaber Sieghard Schwille.

Schmieden, Scharfschleifen, Feinschleifen, Härten
Die Qualität der Messer beruht auf dem perfekten Zusammenspiel sämtlicher Arbeitsgänge. Geschmiedet wird von Hand aus einem Stahl, der nach eigener Rezeptur hergestellt wird.
Gehärtet werden die Klingen nach einem gut gehüteten Verfahren. Anschließend wird jede von Hand exakt geschliffen, poliert und abgezogen .



TINA-Messer: Millionenfach begehrt und bewährt

Insgesamt werden bei TINA jedes Jahr rund 200.000 Messer geschmiedet und in derzeit 35 Ländern der Welt verkauft. Der Familienbetrieb besteht bis heute als Einzelunternehmen. In der 4. Generation wird er geleitet von Diplom-Kaufmann Sieghard Schwille.

Messer fürs Leben

Bis heute ist es vielerorts Tradition, dass der Gärtnerlehrling zur Gesellenprüfung vom Lehrmeister Hippe, Okuliermesser und Baumschere geschenkt bekommt.

Diese Werkzeuge behält er sein ganzes Berufsleben hindurch. Damit das Messer stets perfekt in der Hand liegt, fertigt TINA pro Modell vier Ausführungen:
Messer in Männer- und Frauengrößen sowie für Rechts- und Linkshänder.



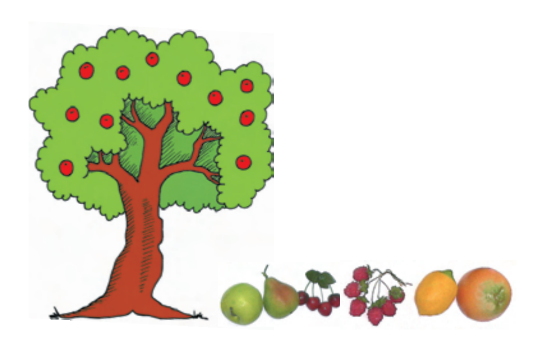
TINA-Messerfabrik – Höchste Qualität seit über 150 Jahren

Okulieren in Ländern
mit kontinentalem Klima

Okulieren in Ländern
mit ozeanischem Klima

Okuliermesser
für Rechtshänder

Okuliermesser
für Linkshänder



1 Messer. 25 Jahre. 1 Million Obstbäume.
„Mit einem TINA-Messer Nr. 600A/12
habe ich in 25 Jahren eine Million Obstbäume veredelt“,
berichtete William Seabrock aus Chelmsford in Großbritannien.
Das macht pro Jahr 40.000 Bäume.
Nach dieser langen Zeit schickte er sein Messer an TINA
mit der Bitte, es mit einer neue Klinge zu versehen.
Das haben wir gerne gemacht.



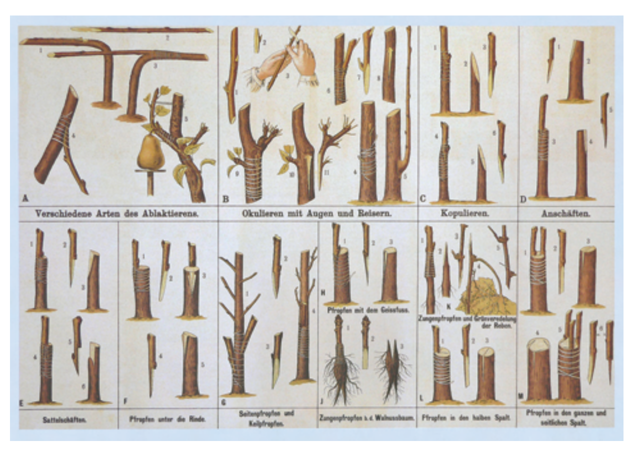
Keine Frucht ohne Veredlungsmesser

Stellen Sie sich vor, es gäbe keine Veredlungsmesser. Könnten Obstbäume nicht veredelt werden, gäbe es Ihr Lieblingsobst nicht. Erst das Veredeln bringt den Obstbaum dazu, Früchte zu tragen. Jeder Baum und Strauch, jedes Gehölz und jede Staude muss veredelt werden, um Früchte oder Rosenknospen zu tragen.

Egal welche der vier Veredelungstechniken
– Okulation, Kopulation, Pfropfen, Chip budden –
der Gärtner anwendet:
Mit einem Spezialmesser bringt er dem Schössling gezielte Schnitte in die Rinde bei. Damit die Veredlung gelingt, müssen die Schnitte sauber und präzise sein. Um den von Land zu Land unterschiedlichen Anforderungen zu genügen, hat TINA dafür ein Sortiment von mehr als 70 unterschiedliche Gartenmesser entwickelt.



TINA-Messer: Millionenfach begehrt und bewährt



Gesamttafel Veredlungsarten nach Dr. Eduard Lucas 1816 - 1882
Gründer des Pomologischen Instituts in Reutlingen



Kopulierschnitt



Ribes-Veredeln

So urteilen Fachleute über TINA Gartenmesser:

Göttingen 27. Oktober 2010
Wir sind begeisterte Tina-Messer Fans.
Max-Planck-Institut, Abt. Gärtnerei

Ofterdingen 15.04.2011
Tina - There is no alternative!
Peter Menzel / Susanne Bauer

Seit ich im Jahr 1955 in Graz meine Gärtnerlehre begann, weiß ich die Tina-Messer zu schätzen. Heinrich Stracke

Adelebsen, 18. Jan. 2013
Die einmalige Qualität Ihrer Tina-Gartenmesser blieb mir ein Berufsleben lang treu! Herbert Keisers



Okulation - Schneiden des Edelauges



Okulation - Einsetzen des Auges



Zapfenschnitt



TINA-Messerfabrik – Höchste Qualität seit über 150 Jahren



40 arbeitsreiche
Lebensjahre liegen
zwischen diesen beiden Erntemessern.
Bei beiden handelt es sich um ein
TINA Gemüse-Erntemesser Nr. 696.
Das linke gehörte Peter Berg von der
Biogärtnerei Berg im südbadischen Binzen.
40 Jahre lang erntete er damit frisches Gemüse.
Er schrieb uns:

„Wir freuen uns, mit Ihren Tina-Messern solange und so gut arbeiten zu können."



TINA-Messer: Millionenfach begehrt und bewährt

2003: Osteuropa und Innovationspreis

Nach der Auflösung des Ostblocks eröffnen sich neue Märkte für TINA Messer. Aufgrund der klimatischen Unterschiede können jedoch nicht einfach vorhandene Okuliermesser geliefert werden. In Ländern wie Russland herrscht kontinentales Klima mit heißen Sommern und klirrend kalten Wintern. Daher ist die Rinde von Bäumen und Sträuchern dicker und so müssen auch die Okuliermesser stabiler sein.
In der Ukraine führt TINA im Jahr 2014 eine Testreihe mit einheimischen Rosenveredlern durch. Die herkömmlichen Veredlungsmesser sind bereits nach 400 Schnitten stumpf, Messer von TINA nach 1.400 Schnitten dagegen noch so scharf wie zu Beginn des Arbeitstages.
Da Veredler pro Stück bezahlt werden, verlieren sie Zeit und Lohn, wenn sie ihr Messer zwischendurch abziehen müssen. Ein qualitativ hochwertiges Messer ist daher kein Luxus, sondern lebensnotwendiges Werkzeug.


URKUNDE

INNOVATIONSPREIS 2003

FÜR BEISPIELHAFTE INNOVATIVE
LEISTUNGEN IM HANDWERK
WIRD
DIE FIRMA

TINA-MESSERFABRIK
REUTLINGEN

MIT EINEM
SONDERPREIS
AUSGEZEICHNET

STIFTUNG DER
KREISSPARKASSE REUTLINGEN
ZUR FÖRDERUNG
INNOVATIVER LEISTUNGEN
IM HANDWERK

DER STIFTUNGSVORSTAND

Für die Adaption der TINA Gartenmesser an die Anforderungen in Osteuropa erhält TINA 2003 den Innovationspreis für beispielhafte innovative Leistungen im Handwerk, verliehen von der Stiftung der Kreissparkasse Reutlingen.



Garten-Ansicht der TINA-Messerfabrik von Südwesten, Flaggenhügel und der Schleifer-Brunnen mit dem Zunftzeichen der Reutlinger Messerschmiede und dem Wappen der Familie Schwille von 1674

TINA-Messerfabrik, Friedrich Schwille
Inh. Dipl. Kfm. Sieghard Schwille
Am Heilbrunnen 77/79, D-72766 Reutlingen

Tel. 0 71 21 / 49 15 34 Fax 0 71 21 / 4 62 14
email: tina.messerfabrik@t-online.de
www.tina-messerfabrik.de